

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 糖類(果糖ブドウ糖液糖) 糖類(砂糖) ショートニング 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 小麦粉 還元水あめ 植物油脂 でん粉 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○	○					
小松菜(冷凍)	小松菜									
さばの塩焼き(冷凍)	さば 塩									さば
ししゃもフリッター(冷凍)	ししゃも しょうゆ 【衣】 小麦粉 沖あみ でん粉 砂糖 米粉 塩 アオサ 水 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油)			○	○					
シールドベーコン(短冊)	豚かた肉 塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、 カルダモン、オールスパイス)									豚肉
スクランブルエッグ(冷凍)	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 塩 加工でん粉 水	○			○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
とんかつ(冷凍)	豚肉 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、 でん粉(小麦)、粉末状大豆たんぱく、 増粘剤) 塩 こしょう 水			○	○					豚肉
花豆コロッケ(冷凍)	白いんげん豆 マッシュポテト たまねぎ じゃがいも 水 砂糖 塩 たんぱく加水分解物 こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 小麦粉 水			○	○					

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料			○	○					豚肉
	【皮】 小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 塩 ソルビトール クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○					豚肉 豚肉
パン粉(乾燥)	小麦粉 植物性ショートニング ブドウ糖 イースト 塩 イーストフードVC			○						
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									

～その他のアレルギー関連注意事項～

- 調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。
- 揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。
- 丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類(ちりめんじゃこ等の小魚)や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性があります。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。
- 製造業者からの食品内容報告時、最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断によりアレルギー物質を原材料として使用していることから極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示しております。